

# Reine de Sabbat

## Ingrédients :

- 200g de sucre
- 130g de farine
- 150g de beurre fondu
- 6 œufs
- 6 barres de chocolat râpé
- levure

Mélanger les jaunes d'œufs et le sucre ; puis ajouter le beurre fondu et la farine contenant la levure. Laisser refroidir puis incorporer le chocolat râpé et enfin les blancs en neige.

Mettre dans un moule à manquer et enfourner en chaleur tournante à 200°C.

Servir avec une crème anglaise.

## Accord met et vin :

Un Banyuls ou un Pineau des Charentes rosé.